
CASA · RISTORANTE



A Muredda

Cuisine corso-méditerranéenne — Moriani-Plage

HÔTEL SAN LUCIANU · MORIANI-PLAGE · HAUTE-CORSE

MENÙ DELLA SERA

15/06/2026



Antipasti

Terrina di foie Gras con chutney agli agrumi

.....

.. 23,00 €

Foie gras semicotto dalla consistenza fondente, ravvivato da un chutney di agrumi acidulo e leggermente speziato.

Si abbina con : Muscat pétillant Casanova

Allergeni : Cereali contenenti glutine, Anidride solforosa e solfiti

Piatto di salumi corsa

.....

.. 23,00 €

Selezione di salumi corsi stagionati, serviti con condimenti di stagione e pane casereccio tostato.

Si abbina con : Clos Venturi, Cuvée 1769 Rouge

Allergeni : Cereali contenenti glutine, Anidride solforosa e solfiti

Piatto di melone e prosciutto

.....

.. 19,00 €

Allergeni : Anidride solforosa e solfiti, Senape

Tartare di tonno con mele Granny Smith e nocciole tritate

.....

.. 19,00 €

Tonno crudo tagliato al coltello, freschezza di mela Granny Smith, nocciole tritate e condimento vivace.

Si abbina con : Domaine Pieretti

Allergeni : Pesce, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Soia

Bisque fredda, tapenade di olive

.....

.. 18,00 €

Bisque fredda dalle note iodate e concentrate, accompagnata da tapenade di olive nere.

Si abbina con : Champagne Delamotte

Allergeni : Sedano, Crostacei, Pesce, Latte, Molluschi, Anidride solforosa e solfiti

Insalata di verdure maturate al sole

.....

.. 21,00 €

Verdure mediterranee di stagione in insalata fresca con erbe aromatiche e olio d'oliva.

Si abbina con : Clos Venturi, Cuvée 1769 Rosé

Allergeni : Senape, Anidride solforosa e solfiti

Secondi

Pavimentare il Mare a Bastiaise

.....

.. 24,00 €

Pescato del giorno arrosto alla bastiaise, con fondo aromatico ristretto e contorno di stagione.

Si abbina con : Domaine Pieretti

Allergeni : Pesce, Anidride solforosa e solfiti

Fondant di manzo Parmentier con succo di carne

.....

.. 24,00 €

Allergeni : Uova, Pesce, Cereali contenenti glutine, Latte, Soia, Anidride solforosa e solfiti

Filetto di manzo al pepe nero e uvetta di Corinto

.....

.. 29,00 €

Filetto di manzo scottato, salsa al pepe nero, dolcezza dell'uvetta di Corinto e fondo intenso.

Si abbina con : Domaine Leccia

Allergeni : Latte, Anidride solforosa e solfiti

Gamberi arrosto con gnocchi al pomodoro

.....

.. 25,00 €

Gamberi arrosto, gnocchi morbidi al pomodoro e salsa ristretta dai profumi mediterranei.

Si abbina con : Castellu d'Alba

Allergeni : Sedano, Crostacei, Uova, Cereali contenenti glutine, Latte, Anidride solforosa e solfiti

Filetto di orata in padella, olio alla verbena e limone

.....

.. 24,00 €

Filetto di orata in padella con olio alla verbena, limone fresco e delicata nota erbacea.

Si abbina con : Clos Venturi, Cuvée 1769

Allergeni : Pesce

Vegetariano del momento

.....

.. 23,00 €

Composizione vegetariana di mercato, verdure di stagione, cereali o amidi e salsa della casa.

Si abbina con : Clos Venturi, Cuvée 1769 Rosé

Allergeni : Sedano, Uova, Cereali contenenti glutine, Lupini, Latte, Senape, Frutta a guscio, Arachidi, Semi di sesamo, Soia, Anidride solforosa e solfiti

.....

Dolci

Selezione di formaggi

.....

.. 16,00 €

Selezione di formaggi stagionati serviti con pane casereccio e accompagnamento alla frutta.

Si abbina con : Domaine Leccia

Allergeni : Cereali contenenti glutine, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti

Dessert alla fragola e pistacchio

.....

.. 11,00 €

Allergeni : Uova, Cereali contenenti glutine, Latte

Paris-Brest alla nocciola

.....

.. 11,00 €

Pasta choux croccante, crema pralinata alla nocciola e granella tostata.

Si abbina con : Muscat pétillant Casanova

Allergeni : Uova, Cereali contenenti glutine, Latte, Frutta a guscio

Fiadone corso, sorbetto al cedro

.....

.. 11,00 €

Dolce corso al brocciu profumato al cedro, servito con sorbetto fresco e acidulo.

Si abbina con : Muscat pétillant Casanova

Allergeni : Uova, Latte

Canelé agli agrumi

.....

.. 12,00 €

Canelé caramellato, cuore morbido, note agrumate e tocco di vaniglia.

Si abbina con : Prosecco Riccadonna

Allergeni : Uova, Cereali contenenti glutine, Latte

— § —

.....

INFORMAZIONI ALLERGENI

Allergeni indicati sotto ogni piatto secondo il regolamento UE INCO 1169/2011. Per qualsiasi restrizione, chiedete pure al nostro team.

Cereali contenenti glutine · Crostacei · Uova · Pesce · Arachidi · Soia · Latte · Frutta a guscio · Sedano · Senape · Semi di sesamo · Anidride solforosa e solfiti · Lupini · Molluschi

— · § · —

A Muredda

Hôtel San Lucianu · Moriani-Plage · Haute-Corse

Tutti i giorni · 19:30–21:30 · Maggio–Ottobre

Menù aggiornato il 15/06/2026

/it